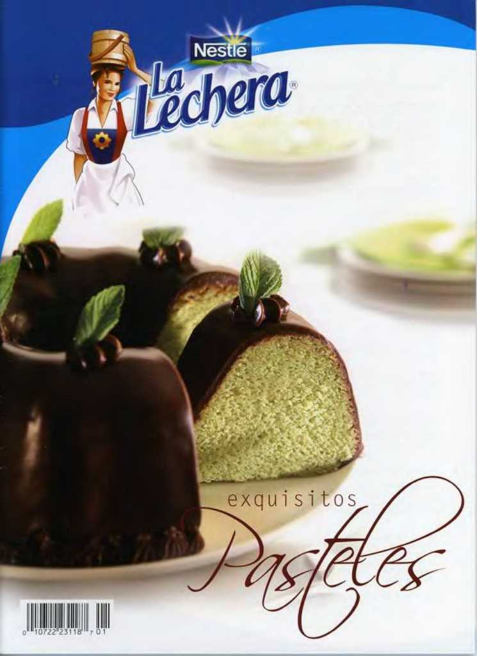

Nestlé
La Lechera
exquisitos
Pasteles



Niño envuelto de manzana

Modo de Preparación Pastel

- 6 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar glass (180 g)
- 6 claras de huevo
- 1/2 taza de harina de trigo (80 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate las yemas de huevo con la mitad del azúcar, hasta que esponje. Haz lo mismo con las claras de huevo, a punto de turrón, con el azúcar restante. Cierne la harina con la fécula de maíz. Incorpora todo en forma envolvente. Engrasa una charola, cubre con papel encerado y extiende la preparación. Hornea durante 15 minutos, retira del horno y deja enfriar. Desmolda el pan sobre papel encerado espolvoreado con azúcar y cubre la superficie con el relleno. Enrolla y baña con la cobertura.

8 porciones
Tiempo de preparación: 30 min.

Tip Puedes sustituir la manzana con la fruta de tu preferencia.

Relleno

- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198g)
- 1 manzana pelada y partida en cuadritos
- 1 cucharadita de canela en polvo

Calienta a fuego bajo la Leche Condensada LA LECHERA, agrega la manzana y la canela, mueve durante 10 minutos. Retira del fuego y deja enfriar. Vierte la preparación sobre el pan, reserva.

Cobertura

- 1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (198g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 2 yemas
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1/4 taza de agua (60 ml)

Calienta la Leche Condensada LA LECHERA, la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y las yemas de huevo; cuando hierva agrega la fécula de maíz disuelta en el agua. Mueve, deja espesar. Baña con esta crema el pastel.

Pastel imposible

Modo de Preparación Pastel

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de cajeta
- 1 paquete de harina para pastel de chocolate (340 g)
- 3 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 1/2 taza de nuez picada (50 g)

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Engrasa con la mantequilla el molde, enharina y cubre con la cajeta. Mezcla en la batidora el resto de los ingredientes hasta integrarlos muy bien. Vierte al molde y agrega poco a poco la mezcla del flan sobre la del pastel. Tapa el molde con papel aluminio y hornea a baño María por 1 hora.

10 porciones
Tiempo de preparación: 60 min.

Tip El nivel del agua en el baño María no debe ser más de la mitad, para que no entre al pastel.

Modo de Preparación Flan

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 6 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Licua la Leche Condensada LA LECHERA y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL con el resto de los ingredientes. Estará lista para vaciarlo sobre la preparación del pastel y hornear.





Pastel de zanahoria

Modo de Preparación Pastel

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 huevos
- 50 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear (7 g)
- 1 pizca de sal
- 125 g de almendras molidas
- 1/4 taza de aceite (60 ml)
- 2 1/2 tazas de zanahoria rallada (250 g)

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate la Leche Condensada LA LECHERA con los huevos. Agrega la harina, el polvo para hornear y la sal, cernidos; por último, añade las almendras y mezcla. Vierte el aceite y la zanahoria, vuelve a mezclar y vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 210 °C durante 50 minutos.

10 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Tip

Si deseas que el betún quede un poco más dulce, agrega 1 taza más de azúcar glass a la mezcla del Queso Crema FIORELO NESTLÉ.

Cobertura

- 1 Queso Crema FIORELO NESTLÉ (190 g)
- 1 taza de azúcar glass

Bate el Queso Crema FIORELO NESTLÉ y agrega poco a poco el azúcar glass previamente cernida. Mezcla hasta que se incorpore por completo. Cubre el pastel y sirve.

Pastel de chocolate envinado

Modo de Preparación Pastel

- 3/4 taza de mantequilla (165 g)
- 1/2 taza de azúcar (125 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 1 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de Chocolate en Polvo NESQUIK (100 g)
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar; agrega la Leche Condensada LA LECHERA, la vainilla, la sal, los huevos uno a uno y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Ya sin batir, incorpora en forma envolvente la harina, el Chocolate en Polvo NESQUIK, el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio, cernidos. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea 35 minutos a 180 °C. Deja enfriar y desmolda. Cubre con el betún y decora con zarzamoras rojas y chocolate blanco rayado.

10 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Tip Puedes poner relleno de fresa en medio del pastel y te quedará delicioso.

Betún

- 1 taza de crema batida endulzada
- 40 ml Leche Evaporada CARNATION CLAVEL
- 4 cucharadas de Chocolate en Polvo NESQUIK

Incorpora a la crema batida endulzada la leche Evaporada CARNATION CLAVEL y el Chocolate en Polvo NESQUIK de manera envolvente y refrigera para que espese. Reserva.





Corona de nuez

Modo de Preparación

- 4 huevos
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 barra de mantequilla, derretida (90 g)
- 4 rebanadas de pan de caja integral desmenuzadas
- 1 cucharadita de polvo para hornear (7 g)
- 3/4 taza de Chocolate en Polvo NESQUIK
- 1 taza de nuez
- 50 g de nuez picada

Betún

- 2 cucharadas de Chocolate en Polvo NESQUIK (14 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 cucharadas de mermelada de naranja (14 g)

Licua todos los ingredientes y acompaña la corona de nuez.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Vierte en la licuadora los primeros 7 ingredientes y licualos. Engrasa y enharina un molde de rosca, coloca la nuez picada y vacía la mezcla que licuaste. Hornea durante 45 minutos. Desmolda y ofrece con el betún.

6 porciones
Tiempo de preparación: 50 min

Tip Si lo deseas sustituye la mermelada de naranja por chabacano.

Carlota de café

Modo de Preparación

- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397g)
- 3 cucharadas de Café NESCAFÉ Clásico
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharada de grenetina (14g)
- 1/4 taza de agua fría (60 ml)
- 25 soletas
- 1/2 taza de nuez molida

10 porciones
Tiempo de preparación: 20 min.

Tip Refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje por completo.

Acrema la mantequilla y agrega poco a poco la Leche Condensada LA LECHERA, el Café NESCAFÉ Clásico diluido en 1/2 taza de agua tibia y la vainilla. Bate hasta integrar. Aparte, hidrata la grenetina en un 1/4 de taza de agua fría y dilúyela a baño María. Añade la grenetina a la preparación. En un refractario engrasado, vierte una capa de la mezcla anterior y sobre ella acomoda algunas soletas, cubre con otras las paredes del recipiente y vierte la mezcla sobrante. Refrigera, desmolda y sirve con la nuez.





Cubitos de coco y queso

Modo de Preparación

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 paquete de Queso Crema FIORELO NESTLÉ (190 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 3 huevos
- 1 taza de coco rallado (reserva 2 cucharadas)
- 1 taza de almendras peladas y rebanadas (reserva 2 cucharadas)
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 taza de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 frasco de mermelada de chabacano (400 g)

16 porciones
Tiempo de preparación: 40 min.

Tip Si deseas envinar tu pastel, ponle un poco de ron al sacarlo del horno.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate la mantequilla, el Queso Crema FIORELO NESTLÉ y la Leche Condensada LA LECHERA hasta acremar. Incorpora los huevos uno a uno, el coco, las almendras, la cocoa y la harina cernida con el polvo para hornear. Vacía a un molde cuadrado engrasado y enharinado. Hornea 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, desmolda, deja enfriar y corta en cuadros. Sirve bañándolos con la mermelada y espolvorea el coco y las almendras que reservaste.

Pastel marmoleado

Modo de Preparación

- 1 1/4 tazas de galletas de chocolate molidas (146g)
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de margarina
- 8 barritas de Chocolate CARLOS V a la Francesa
- 500 g de Queso Crema FIORELO NESTLÉ
- 1 cucharada de vainilla
- 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 3 huevos

10 porciones
Tiempo de preparación: 60 MIN.

Tip Puedes agregarle nueces.

Mezcla la galleta, el azúcar y la margarina y con ello forra un molde. Reserva. Derrite el Chocolate CARLOS V a la Francesa y reserva. Bate el Queso Crema FIORELO NESTLÉ con la vainilla, añade la Leche Condensada LA LECHERA y los huevos. Mezcla para integrar todo perfectamente. Divide la mezcla en dos y a una parte agrega el Chocolate CARLOS V derretido. Vierte la otra dentro del molde encima de la costra de galleta, después agrega la de chocolate; mezcla con un tenedor dando forma al marmoleado. Hornea 55 minutos.





Shortcake de fresas

Modo de Preparación Pastel

1/4 taza de manteca vegetal
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
2 tazas de harina de trigo
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal
1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
250 g de fresas lavadas, desinfectadas y cortadas

Betún

1 paquete de Queso Crema FIORELO NESTLÉ (190g)
1 taza de azúcar glass
1 taza de fresas, lavadas y desinfectadas

Licua todo perfectamente, refrígera mientras esta el pastel. Reserva

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate la manteca con la Leche Condensada LA LECHERA e incorpora la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la sal, después agrega la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Vacía en un molde engrasado y enharinado. Hornea durante 40 minutos, saca y desmolda. Corta horizontalmente el pastel por la mitad y en una de las capas esparce las fresas. Tapa con la otra mitad del pastel y cubre con el betún.

8 porciones
Tiempo de preparación: 45 min.

Tip

Si quieres puedes cambiar las fresas por frambuesas, te encantará.

Rollo de chocolate

Modo de Preparación

1/4 taza de cocoa (60 g)
2 cucharadas de harina de trigo
1 cucharadita de sal
10 claras de huevo
3/4 taza de azúcar (200 g)
10 yemas de huevo
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1 taza de fresas desinfectadas y picadas
2 duraznos en almíbar picados y escurridos
10 cerezas picadas
1/4 taza de zarzamoras picadas (60 g)

12 porciones
Tiempo de preparación: 55 min.

Tip Acompáñalo con Helado NESTLÉ sabor Vainilla.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Cierne la cocoa, la harina y la sal, y reserva. Aparte, bate las claras de huevo a punto de turrón y agrega la mitad del azúcar poco a poco hasta obtener un merengue; reserva. Por separado bate las yemas de huevo con el resto del azúcar hasta blanquear. Junta ambas mezclas y agrega la cocoa, la harina y la sal en forma envolvente; vierte en una charola para horno cubierta con papel encerado. Hornea 50 minutos, luego desmolda sobre papel encerado espolvoreado con azúcar para evitar que se pegue. Aparte, mezcla la Leche Condensada LA LECHERA con las frutas, esparce sobre la superficie del pan, enrolla, refrigera y sirve en rebanadas. Decora con azúcar glass y un rayado de Leche Condensada LA LECHERA.





Pastel de café

Modo de Preparación

- 3 barras de mantequilla (90 g c/u)
- 6 yemas de huevo
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 4 cucharadas de Café NESCAFÉ Clásico
- 2 cucharadas de agua tibia
- 300 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 6 claras de huevo batidas a punto de turrón
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)

Betún

- 7 barras de Chocolate CARLOS V a la Francesa, ralladas (23 g c/u)
- 5 cucharadas de miel
- 5 cucharadas de mantequilla

Calienta todos los ingredientes a baño María, hasta que el Chocolate CARLOS V a la Francesa se funda. Deja enfriar para que espese un poco y cubre el pastel.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate la mantequilla hasta que acreme, añade las yemas de huevo una a una, la Leche Condensada LA LECHERA y el Café NESCAFÉ Clásico disuelto en las 2 cucharadas de agua tibia. Agrega la harina cernida con el polvo para hornear, alternando con las claras de huevo batidas. Incorpora la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Vierte en un molde engrasado y enharinado; hornea 45 minutos. Desmolda, cubre con el betún y decora con un poco de crema batida y granos de café.

12 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Tip Acompaña con una deliciosa bola de Helado NESTLÉ sabor Vainilla.

Torta de elote

Modo de Preparación

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 4 huevos
- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 4 elotes desgranados
- Azúcar glass para decorar

8 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Tip Si deseas puedes utilizar 400 g de granos de elote.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Licua la Leche Condensada LA LECHERA con el resto de los ingredientes y vacía en un molde cuadrado previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 50 minutos, espera a que se enfríe, desmolda, corta en cuadros y sirve espolvoreando el azúcar.





Rollo de cajeta y coco

Modo de Preparación

- 5 claras de huevo
- 1 taza de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 1/2 taza de harina de trigo (80 g)
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 100 g de nueces picadas
- 1 lata de Dulce de Leche LA LECHERA (380 g)
- 1/2 taza de coco rallado (50 g)

8 porciones
Tiempo de preparación: 40 min.

Tip Espolvorea con almendras, te encantará.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate las claras de huevo con la mitad del azúcar, a punto de turrón. Aparte, bate las yemas de huevo a punto de cordón con el resto del azúcar. Mezcla los 2 batidos junto con la harina en forma envolvente y agrega la esencia de vainilla. Vacía a una charola previamente forrada con papel encerado y hornea durante 15 minutos, deja enfriar. Desmolda sobre una charola con papel encerado espolvoreado con azúcar y cubre la superficie del pan con la Leche Condensada LA LECHERA y la nuez picada mezcladas previamente. Enrolla, cubre con el Dulce de Leche LA LECHERA y decora con el coco rallado.

Pastel selva negra

Modo de Preparación

3/4 taza de mantequilla (165 g)
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
5 huevos
4 tablillas de Chocolate CARLOS V a la Francesa (23 g)
1/4 taza de agua (60 ml)
2 cucharadas de cocoa
2 cucharadas de NESCAFÉ Dolca
1 1/2 tazas de harina de trigo (240 g)
1 cucharadita de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate la mantequilla con la Leche Condensada LA LECHERA hasta acremar. Añade los huevos. Aparte, funde el Chocolate CARLOS V a la Francesa junto con el agua, la cocoa y el NESCAFÉ Dolca a baño María. Agrega a la mezcla anterior hasta que se integre. Incorpora la harina cernida con el polvo para hornear. Vierte a un molde engrasado y enharinado. Hornea 30 minutos, retira, deja enfriar y corta el pastel por la mitad.

Relleno y cubierta

2 latas de Media Crema NESTLÉ (225 g c/u)
1/2 taza de azúcar glass (90 g)
3 cucharadas de jugo de limón
1 taza de nuez picada
1/2 taza de cerezas cortadas por la mitad
3 barras de chocolate CARLOS V a la Francesa, ralladas (23 g c/u)

Bate las latas de Media Crema NESTLÉ con el azúcar glass. Agrega el jugo de limón y sigue batiendo hasta que espese. Unta esta crema a una de las mitades del pastel, espolvorea la nuez y distribuye las cerezas; coloca encima la otra mitad, envínalo y cubre con la crema restante. Decora con el Chocolate CARLOS V a la Francesa rallado.

8 porciones
Tiempo de preparación: 40 min.

Tip Acompáñalo con una bola de Helado NESTLÉ sabor Vainilla.

Envinado

3/4 taza de agua (180 ml)
1/4 taza de azúcar (60 g)
1/4 taza de kirsch (licor de almendra) (60 ml)

Calienta el agua y agrega el azúcar, deja al fuego hasta que se disuelva. Retira y añade el kirsch. Envina el pastel con esta preparación.





Carlota de manzana

Modo de Preparación

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 latas de puré de manzana (500 g c/u)
- 3 cucharadas de grenetina (21 g) hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María
- 20 soletas
- 1 taza de mermelada de fresa

8 porciones
Tiempo de preparación: 30 min.

Tip Puedes sustituir la mermelada de fresa con puré de manzana.

Licua la Leche Condensada LA LECHERA con el puré de manzana y la grenetina previamente hidratada y disuelta. Vacía un poco en un molde rectangular y cubre con las soletas, refrigera 10 minutos o hasta que cuaje ligeramente, saca del refrigerador y vacía el resto de lo que licuaste, regrésalo y refrigera 2 horas o hasta que cuaje por completo. Cubre con la mermelada de fresa.

Nestlé La Lechera

Pastel de lujo Nestlé

Modo de Preparación

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397g)
- 1 taza de mantequilla derretida
- 8 cucharadas de cocoa
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de harina de trigo (160 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 6 claras de huevo, batidas a punto de turrón
  Almendras picadas

8 porciones
Tiempo de preparación: 30 min

Crema para rellenar:

- 1 litro de crema para batir
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
  Esencia de naranja, al gusto

Bate la crema hasta que doble su volumen, agrega la Leche Condensada LA LECHERA y la esencia de naranja. Reserva

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Licua la Leche Condensada LA LECHERA, la mantequilla, la cocoa, las yemas de huevo, la vainilla y la harina con el polvo para hornear previamente cernidos. Incorpora las claras de huevo en forma envolvente hasta que estén bien integradas. Extiende sobre charolas rectangulares engrasadas y enharinadas. Hornea durante 20 minutos. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Corta el bizcocho en rectángulos del mismo tamaño. En uno de ellos pon un poco de la crema para rellenar y tapa con otro, cubre con un poco más del relleno y de nuevo tapa con otro rectángulo; decora con un poco de la crema, las almendras y la ralladura de naranja. Haz el mismo proceso con el resto del bizcocho. Refrigera y sirve.

Tip

Sobre la charola pon un poco de papel encerado, después engrasa y enharina. Esto te ayuda a que el pastel no se pegue.





Pastel de ciruela

8 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Modo de Preparación

2 tazas de ciruelas pasas deshuesadas y remojadas en agua caliente
1 taza de mantequilla
4 yemas de huevo
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
350 g de harina de trigo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de nuez moscada
1/2 taza de nuez picada (75 g)
4 claras de huevo batidas a punto de turrón

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Escurre las ciruelas y licualas para hacerlas puré, reserva. Bate la mantequilla con las yemas de huevo, la Leche Condensada LA LECHERA y el puré de ciruelas que hiciste. Añade la harina previamente cernida con el bicarbonato, la sal y la nuez moscada. Incorpora las nueces y las claras de huevo en forma envolvente. Vacía a un molde engrasado y enharinado. Hornea 45 minutos. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y decora con la cobertura de Yoghurt SVELTY.

Cobertura

1 taza de crema para batir
1/2 taza de Yoghurt SVELTY sabor Ciruela (120 ml)
Azúcar al gusto
Ciruelas para decorar

Bate la crema hasta que doble su volumen, agrega e Yoghurt SVELTY poco a poco y de forma envolvente, añade el azúcar si es necesario y mezcla hasta integrar por completo. Reserva.

Tip

Dale variedad al betún cambiando el Yoghur SVELTY sabor Ciruela por mermelada de uva.

Tres leches de piña

10 porciones
Tiempo de preparación: 30 min.

Modo de Preparación

- 12 yemas de huevo
- 12 claras de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 lata de piña en almíbar, escurrida y picada (800 g)

Jarabe de tres leches

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 4 cucharaditas de esencia de piña
- Color vegetal

Licua La Leche Condensada LA LECHERA, la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL, la Media Crema NESTLÉ, la esencia de piña y el color vegetal. Baña con este jarabe el pastel. Ofrécelo.

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate las yemas de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar punto de listón, aparte las claras de huevo con el azúcar restante hasta formar punto de turrón. Mezcla en forma envolvente los dos batidos. Agrega la harina y el polvo para hornear previamente cernidos. Vacía en un molde y hornea durante 30 minutos, sácalo, deja enfriar un poco y desmolda. Corta el pastel por la mitad de manera horizontal y rellénalo con la piña; báñalo con el jarabe de tres leches y decóralo con cuadritos de piña asada.

Tip

Si deseas puedes poner crema batida endulzante a tu pastel.





Pastel de menta y chocolate

Modo de Preparación

180 g de mantequilla
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4 huevos
1/4 taza de licor de menta (60 ml)
300 g de harina de trigo
1 cucharada de polvo para hornear
1 taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate la mantequilla hasta que acreme e incorpora la Leche Condensada LA LECHERA, los huevos uno a uno, el licor de menta y la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Agrega la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL. Verifica que todo se integre y vacíalo a un molde de rosca engrasado y enharinado. Hornea durante 50 minutos, retira, deja enfriar y sirve bañando el pastel con la cobertura de chocolate.

8 porciones
Tiempo de preparación: 60 min.

Cobertura

6 barras de Chocolate CARLOS V a la Francesa (23 g c/u)
1/2 lata de Leche Condensada LA LECHERA (200 g)
1 cucharada de mantequilla

Derrite el Chocolate CARLOS V a la Francesa a baño María e incorpora la Leche Condensada LA LECHERA y la mantequilla, mezcla bien y cubre el pastel.

Tip

Para que la cobertura espese un poco más, refrigérala unos minutos.

Pastel de coco en capas

8 porciones
Tiempo de preparación: 40 min.

Modo de Preparación

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 4 huevos
- 1 lata de crema de coco (425 g)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de coco rayado
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)

Betún

- 1/2 lata de crema de coco
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 3/4 taza de coco rayado (75 g)

Mezcla los ingredientes y refrigera durante 1 hora para que se espese un poco, y cubre el pastel.

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Cierne la harina de trigo, el polvo para hornear y la sal, reserva. En la batidora acrema la mantequilla, incorpora la Leche Condensada LA LECHERA, agrega poco a poco los huevos, lo que cerniste, la crema de coco y el extracto de vainilla. Por último añade el coco rayado y la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL e incorpora perfectamente. Vierte dentro de un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 25-30 minutos. Deja enfriar. Corta el pastel en tres partes. Coloca un poco de betún entre cada capa. Con el resto cubre el pastel y espolvorea más coco rayado.

Tip

Si quieres hacer más dulce el betún agrégale un poco de Leche Condensada LA LECHERA.





Pastel de pera

Modo de Preparación

- 1 1/2 cucharadas de miel de maíz
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente (220 g)
- 30 g de azúcar
- 2 peras peladas y cortadas en cuadritos
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 3 huevos
- 190 g de harina de trigo
- 1/2 taza de mermelada de chabacano (180 g)
- Rebanadas de pera para decorar

10 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Tip Puedes combinar la pera con un poco de manzana.

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. En una ollita mezcla la miel con 30 g de mantequilla y la azúcar y calienta a fuego lento sin dejar de mover hasta que tome un color dorado. Agrega las peras, cocina hasta que se forme un caramelo, reserva. Aparte bate la mantequilla restante con la Leche Condensada LA LECHERA y añade de manera gradual los huevos. Por último incorpora poco a poco la harina previamente cernida y las peras con el caramelo; mezcla en forma envolvente. Vierte en un molde engrasado y enharinado. Hornea durante 30 a 40 minutos. Deja enfriar y cubre con la mermelada de chabacano y rebanadas de pera.

Pastel de naranja envinado

10 porciones
Tiempo de preparación: 45 min.

Modo de Preparación

300 g de mantequilla
2 latas de Leche Condensada LA LECHERA (397 g c/u)
6 huevos
300 g de harina de trigo
3 cucharaditas de polvo para hornear
4 cucharaditas de ralladura de naranja

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Acrema la mantequilla, agrega poco a poco la Leche Condensada LA LECHERA y los huevos. Incorpora la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la ralladura de naranja. Vacía la pasta en un molde engrasado y enharinado. Hornea 40 minutos, retira, deja enfriar un poco, desmolda y baña con el envinado. Acompaña con el betún y sirve.

Tip El betún también lo podrás hacer mezclando 1 1/2 tazas de azúcar glass con 1/4 de taza de jugo de naranja, te encantará.

Envinado

1 taza de azúcar (200 g)
2 tazas de jugo de naranja (480 ml)
1/2 taza de licor de naranja (120 ml)

Calienta todos los ingredientes hasta que el azúcar se disuelva. Retira del fuego y deja enfriar.

Betún

2 tazas de crema para batir
Mermelada de naranja al gusto licuada con un poco de agua

Bate la crema hasta que doble su volumen, agrega poco a poco y en forma envolvente la mermelada de naranja, mezcla hasta que se integren por completo.



Pastel Jaspeado



Modo de Preparación

150 g de mantequilla
4 yemas de huevo
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1 cucharadita de vainilla
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/4 cucharadita de sal
2 tablillas de Chocolate ABUELITA NESTLÉ, ralladas (90 g c/u)
4 claras de huevo batidas a punto de turrón

8 porciones
Tiempo de preparación: 50 min

Tip Puedes decorar con mermelada de zarzamoras.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega las yemas de huevo sin dejar de batir incorpora poco a poco la Leche Condensada LA LECHERA y la vainilla. Aparte, cierne la harina con el polvo para hornea y la sal, añade a la mezcla anterior junto con el Chocolate ABUELITA NESTLÉ. Agrega las claras de huevo y mezcla de forma envolvente. Vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea 45 minutos o hasta que esté cocido Desmolda y decora con frambuesas y hojas de hierbabuena.

Pastel helado de cacahuate

Modo de Preparación

30 galletas de chocolate molidas
1 barra de mantequilla, derretida (90 g)
2 paquetes de Queso Crema FIORELO NESTLÉ (190 g c/u)
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
1/2 taza de crema de cacahuate (170 g)
1 cucharadita de esencia de vainilla (7 ml)
2 latas de Media Crema NESTLÉ (225 g c/u)
50 g de cacahuates sin sal, picados

8 porciones
Tiempo de preparación: 30 min.

Cobertura de chocolate:

1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g c/u)
1 cucharada de mantequilla (7 g)
1/4 taza de licor de café (60 ml)
6 barras de Chocolate CARLOS V a la Francesa (23 g c/u)

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta y forra con ella un recipiente desmoldable de pastel. Refrigera una hora para que la costra se endurezca. Aparte, licua el Queso Crema FIORELO NESTLÉ con la Leche Condensada LA LECHERA, la crema de cacahuate, la vainilla y la Media Crema NESTLÉ. Vacía sobre la base de galleta. Mete el pastel al congelador media hora. En tanto, para la cobertura calienta la Media Crema NESTLÉ con la mantequilla y el licor de café, agrega el chocolate CARLOS V a la Francesa y mantén a fuego bajo hasta que el chocolate se derrita por completo; mezcla, retira del fuego y deja enfriar. Saca el pastel del refrigerador y cúbrelo con la salsa. Decóralo con los cacahuates y regrésalo al congelador 2 horas más.

Tip

Si deseas puedes cambiar las galletas de chocolate por galletas de canela.





Pastel tres leches

8 porciones
Tiempo de preparación: 35 min

Modo de Preparación

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (240 ml)
- 1 taza de aceite (240 ml)
- 1 1/2 tazas de harina para hot cakes
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 lata de Dulce de Leche LA LECHERA (380 g)

Mezcla tres leches

- 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 1 Lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (37

Tip Baña con la mezcla de 3 leches el pastel cuando aún esté caliente para que las absorba mejor.

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Mezcla en la batidora los huevos, el azúcar y la vainilla. Sin dejar de batir incorpo la taza de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y el aceite. En forma envolvente añade la harina y el polvo para horne previamente cernidos. Prepara un molde engrasado y enharinado. Vierte la mezcla y hornea a 180° por 30 minutos. Pa saber si el pastel está listo, introduce un cuchillo, si al sacarlo no está limpio indica que faltan unos minutos más en el hom Desmóldalo con cuidado para evitar que se rompa y báñalo poco a poco con la mezcla de tres leches hasta que la absorb Cubre el pastel con el Dulce de Leche LA LECHERA.

Pastel de mil hojas

Modo de Preparación

500 g de pasta de hojaldre
1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (373 ml)
1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
4 yemas de huevo
1/2 taza de agua (120 ml)
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharadas de fécula de maíz
1/4 taza de mantequilla (55 g)

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Extiende la pasta con el rodillo y corta 4 rectángulos de 30x15 cm. Colócalos en charolas de horno, pícalos con un tenedor y hornéalos 20 minutos o hasta que doren, retira del horno y deja enfriar. Calienta en una olla la Leche Evaporada CARNATION CLAVEL y la Leche Condensada LA LECHERA; cuando hiervan, incorpora las yemas de huevo batidas y 1/4 de taza de agua (60 ml). Agrega la esencia de vainilla y la fécula de maíz previamente disuelta en el agua restante (60 ml), mueve hasta que espese. Retira del fuego y añade la mantequilla, mezcla muy bien y deja enfriar. Para armar el pastel, pon una lámina de pasta y cubre con la crema anterior. Continúa así sucesivamente hasta terminar con una lámina de pasta de hojaldre.

12 porciones
Tiempo de preparación: 30 min.

Glaseado

1 taza de azúcar glass (180 g)
1 limón, el jugo
1 clara de huevo
3 tablillas de Chocolate CARLOS V a la Francesa (23 g c/u)
3 cucharadas de mantequilla (21 g)

Mezcla el azúcar glass, el jugo de limón, la clara de huevo y extiende sobre la parte superior del pastel. Aparte, calienta el Chocolate CARLOS V a la Francesa y la mantequilla a baño María hasta que se fundan. Vierte la mezcla en una manga con duya, haz líneas a lo ancho del pastel y con un palillo forma las figuras.

Tip No olvides picar con un tenedor la pasta de hojaldre antes de hornearla. Hacerlo evitará que infle.





Volteado de piña

10 porciones
Tiempo de preparación: 60 min.

Modo de Preparación

- 1 1/2 tazas de mantequilla (330 g)
- 3 huevos
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397g)
- 400 g de harina de trigo
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de almíbar de piña
- 1 taza de azúcar mascabado (150 g)
- 1 lata de piña en almíbar, sin éste (700 g)
- Cerezas para decorar

Tip Si deseas más piña puedes agregar trocitos de ella a la mezcla de la Leche Condensada LA LECHERA.

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Acrema la mantequilla, agrega poco a poco los huevos y la Leche Condensada LECHERA. Añade la harina cernida con el polvo para hornear, mezclando en forma envolvente, y alterna con el alm de la piña. Cubre un molde con papel encerado, engrásalo con suficiente mantequilla, espolvorea el fondo con el azú mascabado, distribuye la piña y rellena los huecos con las cerezas. Vierte la mezcla al molde. Hornea 55 minutos. Re deja enfriar, desmolda y sirve.



Tiramisú

Modo de Preparación

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 3 paquetes de Queso Crema FIORELO NESTLÉ (190 g c/u)
- 3 cucharadas de Café NESCAFÉ Golden Selection
- 2 tazas de agua caliente (480 ml)
- 50 ml de brandy
- 1 barra de chocolate CARLOS V a la Francesa rallada (23 g)
- 40 soletas

10 porciones
Tiempo de preparación: 20 min.

Tip En lugar de soletas puedes utilizar galletas de canela o naranja.

Bate la Leche Condensada LA LECHERA con el Queso Crema FIORELO NESTLÉ, y reserva. Aparte, mezcla el Café NESCAFÉ Golden Selection con el agua y el brandy. En un refractario pon una capa de soletas previamente remojadas en la mezcla de café. Vierte sobre ellas un poco de la combinación de queso y cubre de nuevo con las soletas. Continúa hasta que el refractario quede lleno. Termina con una capa de la mezcla de queso y espolvorea el Chocolate CARLOS V a la Francesa rallado. Refrigera 1 hora antes de ofrecerlo.





Pastel con relleno de fresa

8 porciones
Tiempo de preparación: 50 min.

Modo de Preparación

- 1 taza de mantequilla, derretida
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397g)
- 10 huevos
- 2 1/2 tazas de harina de trigo (360g)
- 1/2 taza de fécula de maíz (75 g)
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de fresas, lavadas y rebanas (240g)

HORNO PRECALENTADO A 180 °C. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA y los huevos poco a poco. Reserva. Aparte cierne la harina, la fécula de maíz y el polvo para hornear e incorpóralo en movimientos envolventes a la preparación. Vacía a un molde engrasado y enharinado, hornea 45 minutos. Déjalo enfriar, desmóldalo y corta por la mitad, agrega el relleno y un poco de fresas.

Relleno

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL (37
- 3 yemas de huevo
- 3 cucharadas de fécula de maíz (21g)
- 1/2 taza de agua (120ml)

Calienta la Leche Condensada LA LECHERA y la Le Evaporada CARNATION CLAVEL, cuando estén a p del hervor, agrega las yemas de huevo mezcladas co fécula de maíz y el agua. Mueve para evitar que se peg Deja a fuego medio hasta obtener la consistencia de da. Reserva. Bate la mantequilla hasta acremar, agreg Leche Condensada LA LECHERA y los huevos.

Tip Puedes sustituir las fresas por durazno mangos y tu familia se sorprenderá

Nestlé La Lechera

Pastel de manzana con canela

Modo de Preparación

- 1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente (100 g)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA (397 g)
- 2 huevos
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharaditas de canela
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 lata de puré de manzana (500 g)
- 1/2 taza de nueces picadas (50 g)

12 porciones
Tiempo de preparación: 35 min.

Betún

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ (225 g)
- 1/2 lata de puré de manzana (250 g)

Mezcla los dos ingredientes y refrigera durante 1 hora para que espesen un poco.

HORNO PRECALENTADO A 200 °C. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA, poco a poco incorpora los huevos, la sal, la canela, la nuez moscada, la harina de trigo y el polvo para hornear previamente cernidos. Continúa batiendo hasta que todo se incorpore y por último añade el puré de manzana y las nueces. Vierte en un molde engrasado y enharinado. Hornea durante 25 minutos. Deja enfriar y cubre con el betún. Decora con un poco de canela molida.

Tip

Para hacer más dulce el betún puedes agregarle un poco de Leche Condensada LA LECHERA.

